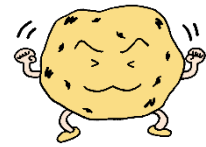




### ●バターポテト● (2~3人分)

材料	
・ジャがいも	200g
・バター	30g
・砂糖	20g

- 作り方** 1. ジャがいもは水で洗い、濡れたままラップに包んでレンジ 600wで6分加熱する。  
 2. 皮をむいてバターと砂糖、ジャがいもをボールに入れてめん棒でつぶし混ぜる。  
 3. 一口大に丸めてお皿に盛り付ける。



### ●お麩のラスク● (1人分)

材料	
・お麩	3.5g
・バター	5g
・グラニュー糖	2.5g

- 作り方** 1. お麩に溶かしたバターをなじませる。  
 2. 1にグラニュー糖を混ぜる。  
 3. 2をオーブントースターで10分程焼く。



### ●きな粉クッキー● (3人分)

材料	
・小麦粉	70g
・きな粉	5g
・サラダ油	30g
・砂糖	30g

- 作り方** 1. 油以外の材料をボールに入れて良く混ぜてから油を入れる。  
 2. ヘラ等でよく混ぜて、一つにまとめて好きな型に切ったり、型で抜く。  
 3. クッキングシートの上に並べてオーブントースターで10分程焼く。

